

Medio: Internet

Sección: Noticias a la carta

Espacio:

Afuegolento.com

6 de abril de 2006

Audiencia:

Difusión:

Valor Publicitario:

a fuego lento.com

Año IX, Nº 112

a fuego lento.com



Koldo Royo

[Portada](#) [Sumario](#) [Club de Amigos](#) [Recetas](#) [Bolsa de trabajo](#) [Contacto](#)

NOTICIAS A LA CARTA/ actualidad

Paco Roncero y M^a José Huertas, chef y sommelier "L'Avenir 2005"

La Terraza del Casino de Madrid recibe además el premio al mejor diseño de carta por la Academia Española de Gastronomía

(Ernesto Gallud). La Academia Internacional de Gastronomía acaba de conceder el premio "Chef L'Avenir" (Chef del futuro) a Paco Roncero, Jefe de Cocina del Casino de Madrid, que pertenece al grupo NH Hoteles. Así mismo, M^a José Huertas, sumiller del restaurante, ha sido galardonada con el premio "Sommelier L'Avenir" (Sumiller del futuro). Con estos reconocimientos que la Academia otorga anualmente a chefs, sumillers y grandes profesionales de la gastronomía con gran talento, se consagra la proyección de futuro de Paco Roncero y M^a José Huertas. Como parte de la apuesta por la gastronomía de la cadena hotelera, estos premios significan un importante reconocimiento al trabajo de dos de sus principales protagonistas.



Paco Roncero



M^a José Huertas

La Junta Directiva de la Academia Internacional de Gastronomía, presidida por Giuseppe Dell'Oso y en la que Rafael Ansón es presidente de honor, decidió por unanimidad premiar la destacada labor gastronómica del cocinero, así como del trabajo en el mundo de los vinos de la sumiller, siempre en busca de la originalidad y la renovación constante para descubrir nuevos sabores y texturas, así como maridajes de excepción.

El reconocimiento a Paco Roncero ha sido otorgado este año al Jefe de los fogones del Casino de Madrid ex aequo con Dani García (cocinero del restaurante Calima). En ediciones anteriores de los Premios "Chef L'Avenir", la Academia Internacional

reconoció el talento de los españoles Martín Berasategui y Sergi Arola en 1997 y 1999, respectivamente; el francés Benoit Guichard y el suizo Philippe Rochat en 1996; o el inglés Philip Howard en 1998, entre otros. En la categoría de sumiller, el francés Jean-Calude Jambon fue galardonado en 2001.

Sumándose a este prestigioso galardón, La Terraza del Casino (Alcalá, 15. Tel. 91 532 12 75) ha recibido de la Academia Española de Gastronomía el "Premio Sánchez Cotán" 2005 al mejor diseño de carta de restaurante. Este galardón destaca especialmente la elegancia, el equilibrio y la gran

en La Alta Montaña de México

vea otras ediciones
ira...



creatividad mostrada en las nuevas cartas del restaurante, la primera "carta de presentación" para el cliente que se sienta a la mesa de un lugar tan emblemático como es el Casino de Madrid.

El Jurado que decide los premios está compuesto por las Juntas Directivas de la Academia, de la Cofradía de la Buena Mesa y por un representante de la Secretaría General de Turismo del Ministerio de Turismo, Comercio y Pymes. El premio se entregará el día de la festividad de Santa Teresa, patrona de los gastronomos (15 de octubre), en el transcurso de una cena en Madrid.

Todos los títulos de actualidad

"España no marca tendencia en gastronomía, aunque la cocina nacional sea excelente"

ENTREVISTA A JONATAN ARMENGOL

Por Semana Santa, potaje de garbanzos y torrijas

Lectura gastronómica para la Semana Santa

II Jornadas Gastronómicas de la Cerveza en Paradores de Turismo

Nuevas lecturas gastronómicas

Dilo con verduras

X JORNADAS GASTRONOMICAS DE LA VERDURA

Día de puertas abiertas de la cocina japonesa en Gallery

20 ABRIL 2006

Los niños españoles prefieren la comida italiana

ESTUDIO SOBRE LA ALIMENTACIÓN INFANTIL

El menú de la Última Cena

GASTRONOMÍA FESTIVA

Arroz: el grano de oro

EL ABECEDARIO DE LA DESPENSA

Lo mejor de la gastronomía madrileña se da cita en los premios de La Luna de Metrópoli

¿QUÉ SE CUECE EN MADRID?

El I Concurso Nacional de Cocina "Teruel, gusto mudéjar" se presentó en San Sebastián

Casa Ormaza, aires renovados

QUÉ SE CUECE POR MADRID

Delicias de Italia en España

Europa Decó, un paraíso para los cinco sentidos

QUÉ SE CUECE POR MADRID

Nuevas secciones en Afuegolento.com

CATAS

Maxim´s entrará en España como franquiciadora de su producto estrella: el catering